

AUTRES ACTES

COMMISSION EUROPÉENNE

Publication d'une demande de modification en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires

(2014/C 5/05)

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 51 du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil ⁽¹⁾.

DEMANDE DE MODIFICATION

RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL

relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires ⁽²⁾

DEMANDE DE MODIFICATION CONFORMÉMENT À L'ARTICLE 9

«BLEU DE GEX HAUT-JURA»/«BLEU DE SEPTMONCEL»

N° CE: FR-PDO-0217-0941-24.01.2012

IGP () AOP (X)

1. Rubrique du cahier des charges faisant l'objet de la modification

- Dénomination du produit
- Description du produit
- Aire géographique
- Preuve de l'origine
- Méthode d'obtention
- Lien
- Étiquetage
- Exigences nationales
- Autres (références concernant les coordonnées du groupement et des structures de contrôles)

2. Type de modification(s)

- Modification du document unique ou du résumé
- Modification du cahier des charges de l'AOP ou de l'IGP enregistrée, pour laquelle aucun document unique ni résumé n'a été publié

⁽¹⁾ JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

⁽²⁾ JO L 93 du 31.3.2006, p. 12. Remplacé par le règlement (UE) n° 1151/2012.

- Modification du cahier des charges n'entraînant aucune modification du document unique publié [article 9, paragraphe 3, du règlement (CE) n° 510/2006]
- Modification temporaire du cahier des charges résultant de l'adoption de mesures sanitaires ou phytosanitaires obligatoires par les autorités publiques [article 9, paragraphe 4, du règlement (CE) n° 510/2006]

3. **Modification(s)**

3.1. *Modification du point 2) Description du produit*

Matière première:

Au lieu de «fromage au lait de vache» lire fromage obtenu exclusivement avec du lait de vache transformé à l'état cru» plus précis.

Caractéristiques organoleptiques:

L'ensemble des descripteurs du fromage ont été analysés afin de mieux décrire la réalité du produit:

- Pour la forme des meules l'expression «à talon légèrement convexe» est remplacée par «avec des angles nettement arrondis entre les faces et le talon» qui décrit mieux la forme traditionnelle de ce fromage;
- Le poids d'un fromage passe de «6,5 à 8,5 kilogrammes» à «6 à 9 kilogrammes». Les fromages de 6 kg, comme ceux de 9 kg conservent les caractéristiques du «Bleu de Gex Haut-Jura»/«Bleu de Septmoncel», y compris dans la répartition du bleu. Cette diversité s'explique en partie par les variations de la composition du lait tout au long de l'année, par le fait que le caillé est très aéré donc sa densité difficile à évaluer ou à mesurer, et surtout par l'impossibilité de standardiser le moulage manuel;
- L'expression «moulé dans une forme d'un diamètre de 36 centimètres» est remplacée par «et d'un diamètre compris entre 31 et 35 centimètres au moment de la commercialisation» qui décrit le fromage affiné;
- La description de la croûte est complétée par «à brunâtres. La croûte présente des traces de trame de toile et éventuellement des traces de pli de toile»;
- La description de la pâte est complétée par «présentant une légère ouverture»;
- Dans la description du persillé l'expression « bien réparties dans toute la masse » est remplacée par «Les zones de bleu, de protéolyse (aspect jaune) et éventuellement crayeuses (blanches et sèches) sont réparties uniformément sur la tranche du fromage. Les marques de piqûre peuvent être apparentes et être associées à des développements de moisissures bleues ou blanches» plus précis.

Caractéristiques analytiques:

Au lieu de «à 50 pour cent de matière grasse dans la matière sèche (cette dernière n'étant pas inférieure à 52 grammes pour 100 grammes de produit)», lire «contient au minimum 50 grammes de matière grasse pour 100 grammes de fromage après complète dessiccation et sa teneur en matière sèche ne doit pas être inférieure à 52 grammes pour 100 grammes de fromage.». Cette rédaction ne modifie pas la composition du produit.

La teneur minimum en sel est déplacée du chapitre «Méthode d'obtention du produit» vers le chapitre «description du produit», emplacement mieux adapté à ce critère analytique.

3.2. *Modification du point 4) Éléments prouvant que le produit est originaire de l'aire géographique*

Au regard des évolutions législatives et réglementaires nationales, la rubrique «Éléments prouvant que le produit est originaire de l'aire géographique» a été consolidée et regroupe notamment les obligations déclaratives et tenues de registres relatives à la traçabilité du produit et au suivi des conditions de production.

Ces modifications sont liées à la réforme du système de contrôle des appellations d'origine introduite par l'ordonnance n° 2006-1547 du 7 décembre 2006 relative à la valorisation des produits agricoles, forestiers ou alimentaires et des produits de la mer. Il est notamment prévu une habilitation des opérateurs reconnaissant leur aptitude à satisfaire aux exigences du cahier des charges du signe dont ils revendiquent le bénéfice. Le contrôle du cahier des charges de l'appellation d'origine est organisé par un plan de contrôle élaboré par un organisme de contrôle.

Par ailleurs, cette rubrique a fait l'objet d'ajouts et complément de plusieurs dispositions relatives aux registres et documents déclaratifs permettant de garantir la traçabilité des fromages.

3.3. *Modification du point 5) Méthode d'obtention*

5. Production du lait

5.1. Races

Afin de faciliter les contrôles, il a été ajouté «de type racial 46 ou 35».

Les «produits du croisement des deux races aux filiations certifiées» sont également admis. Les deux races pures ainsi que leur croisement sont historiquement d'origine locale. Le croisement n'a pas d'incidence observable sur la spécificité du produit.

5.2. Conduites des prairies et amendements

Une limitation de la fumure minérale azotée a été ajoutée afin de préserver la diversité floristique des prairies: «L'épandage de fumure minérale ne peut se faire qu'après la fauche de la première coupe et la dose est limitée à 35 unités d'azote par hectare».

Dans le même objectif les réensemencements des prairies sont encadrés: «Compte tenu de l'impact de la biodiversité des prairies sur la richesse du produit, les réensemencements se font à partir d'un mélange avec au moins une graminée et une légumineuse et comprenant au moins quatre espèces.»

Il en va de même des amendements organiques: «Pour les fumures organiques, seuls sont autorisés le fumier, le lisier, le purin, les composts de déchets verts qui sont issus de l'exploitation, les co-composts agricoles "fumier déchet vert", les boues d'épuration stabilisées issues de l'aire géographique de l'appellation d'origine "Bleu de Gex Haut-Jura" ou "Bleu de Septmoncel". Les fumures provenant d'animaux nourris à l'ensilage sont interdites. Les boues d'épuration ne sont pas épandues entre le 15 juin et le 15 septembre. Toute exploitation de la surface fourragère (pâturage et fauche) est interdite moins de 4 semaines après la date d'épandage de la fumure organique.»

5.3. Alimentation des vaches laitières

Afin de renforcer le lien entre le produit et son terroir le pâturage est rendu obligatoire: «Les vaches laitières pâturent après la fonte de la neige et dès que la portance des sols le permet, aussi longtemps que les conditions climatiques, de portance et de présence d'herbe le permettent. Les dates de mise en pâture et de mise en étable doivent être enregistrées.»

Pour maintenir le lien au terroir les concentrés sont limités: «L'apport de concentrés dans l'alimentation des vaches laitières (y compris l'apport en plantes déshydratées) est plafonné en moyenne pour le troupeau à 1 800 kilogrammes/vache laitière/an.» et «Sont interdits dans l'alimentation des vaches laitières: les fourrages qui influent défavorablement sur l'odeur et le goût du lait, tels que poireaux, choux, colzas, raves, navets, feuilles de betteraves, les pailles traitées à l'ammoniaque, la distribution de lactosérum sauf si celui-ci est produit sur l'exploitation.»

Pour la même raison l'affouragement en vert est encadré: «En cas de risque de dégradation du sol, ou d'insuffisance d'apports par le pâturage, un complément d'affouragement en vert est toléré, limité à un seul repas quotidien, de sorte que le repas pris en pâture représente au minimum la moitié de la ration quotidienne de fourrage grossier. Dans ce cas, le fourrage vert, récolté proprement, doit être amené à l'état frais à la ferme. Il ne devra pas subir d'échauffement avant d'être donné aux animaux. En tout état de cause, le délai maximum de consommation ne devra pas excéder 4 heures après la fauche.»

5.4. Aliments interdits sur l'exploitation

Afin d'éviter la dégradation du lait, l'alimentation de tous les troupeaux ruminants de l'exploitation est encadrée: «Les conditions suivantes s'appliquent toute l'année, à tous les cheptels ruminants d'une exploitation laitière qui produit du lait à "Bleu de Gex Haut-Jura" ou "Bleu de Septmoncel"».

«Seuls sont autorisés dans l'alimentation des animaux les végétaux et aliments complémentaires issus de produits non transgéniques. Le seuil de contamination fortuite et techniquement inévitable maximum toléré doit être conforme à la réglementation en vigueur. Dans les aliments composés, ce seuil maximum s'entend pour chaque composant».

«Sont interdits: l'humidification des aliments avant leur distribution, les conservateurs de foin autres que le chlorure de sodium, les aliments complémentaires dont l'humidité est supérieure à 15 % (ceux-ci sont néanmoins autorisés pour les génisses), la distribution d'aliments mélassés dont le taux de mélasse excède 5 % du poids total, l'urée, les vinasses et les concentrés contenant de l'urée et de la vinasse, tout additif à l'exception des vitamines et minéraux (sont interdits notamment les acides aminés protégés).»

«Les produits d'ensilages et les autres aliments fermentés, dont les balles rondes enrubannées sous film plastique, sont interdits sur l'exploitation et pour l'alimentation des cheptels ruminants.»

«Les betteraves fourragères doivent être soigneusement nettoyées avant leur distribution. Lorsqu'elles sont coupées en morceaux, les betteraves doivent être préparées chaque jour.»

«En cas de mélange d'aliments, toute humidification est interdite, notamment par l'ajout d'eau, de betteraves ou de fourrage vert.»

5.5. La traite

La flore naturelle du lait devant être préservée, «Les procédures de traite et nettoyage sont mises en œuvre dans le respect de la flore naturelle du lait. La traite doit se faire deux fois par jour le matin et le soir à des heures régulières. La suppression d'une traite est interdite.»

5.6. Délai de mise en cuve de fabrication

Le lait doit être collecté quotidiennement et doit être mis en œuvre rapidement selon les délais de la tradition locale: «Ne peuvent être collectés que des mélanges au maximum de deux traites consécutives sur une durée maximale de 24 heures, par exploitation laitière. Lorsque le lait est rafraîchi entre 10 et 18 °C, la mise en fabrication intervient au plus tard avant midi si la traite la plus ancienne est celle du matin du jour précédent et avant minuit si la traite la plus ancienne est celle du soir du jour précédent. Lorsque le lait est refroidi entre 2 °C et 8 °C, le délai maximum entre la traite la plus ancienne et la mise en fabrication est de 36 heures.»

Explication: le terme «quotidiennement» précédemment utilisé est remplacé par «24 heures» avec des précisions sur le nombre de traites d'une même exploitation qui peuvent être collectées. Pour le lait conservé entre 2 °C et 8 °C, la rédaction reste la même. Pour le lait conservé entre 10 °C et 18 °C la rédaction a été modifiée pour faciliter le contrôle.

La phrase «Le refroidissement du lait doit être effectué immédiatement si l'emprésurage n'intervient pas dans les deux heures», difficile à contrôler (absence de température maximum) et reprenant la réglementation générale, a été remplacée par un ensemble des règles strictes de températures et de délais d'emprésurage.

«Le nombre de traites collectées peut être porté à trois sur 36 heures par exploitation et le délai d'emprésurage peut être étendu de 12 heures supplémentaires en cas de difficultés routières exceptionnelles dues aux aléas climatiques.»

Explication: en zone de montagne, caractérisée par un climat rude, il a été considéré comme nécessaire de prévoir des adaptations ponctuelles en cas de difficultés routières dues aux aléas climatiques qui empêchent parfois les camions de collecter le lait.

5.7. Transformation

La phrase «Ces laits doivent être collectés séparément de tout autre lait ne respectant pas les conditions du cahier des charges» est supprimée car redondante avec la phrase qui précède «Seuls des laits conformes au présent cahier des charges peuvent entrer dans les locaux de fabrication.»

Il est ajouté que le moulage est «manuel» afin de respecter la tradition et le savoir-faire du fromager. En effet, même si les autres opérations (découpage, brassage) étaient amenées à être automatisées à l'avenir, le moulage devra toujours être manuel. Cette caractéristique du moulage explique l'impossibilité de définir une fourchette de poids très stricte pour ce fromage.

Pour la taille du moule il est toléré «plus ou moins 2 centimètres pour tenir compte d'une éventuelle déformation légère du moule.». Concernant le salage, les termes «pendant plusieurs jours» sont remplacés par «pendant au moins deux jours» afin de faciliter la compréhension par les opérateurs et le contrôle.

Les ferments d'affinage sont ajoutés dans la liste des additifs et auxiliaires de fabrication autorisés.

Explication: les cultures d'affinage pouvant ne pas contenir que des ferments lactiques, l'ancienne rédaction doit donc être complétée.

5.8. L'affinage

Le piquage «destiné à aérer les fromages» doit être effectué entre le «septième» (au lieu du huitième) et le quinzième jour à compter du jour de fabrication. L'autorisation de piquer les fromages dès le septième jour (au lieu du huitième) ne modifie pas la spécificité du produit. Le délai maximum avant piquage (15 jours) est maintenu car son dépassement pourrait par contre influencer de manière négative sur la spécificité du produit.

Modification du point 6) Éléments justifiant le lien avec le milieu géographique:

La rubrique «Lien à l'origine» a été structurée en trois parties: «spécificité de l'aire géographique», «spécificité du produit» et «lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit». Les éléments qui justifient ce lien à l'origine ont été développés et précisés.

3.4. Modification du point 7) Références concernant les structures de contrôle

Sont indiquées les coordonnées des structures intervenant dans le contrôle des conditions de production et notamment les coordonnées du nouvel organisme certificateur choisi par le groupement.

3.5. Modification du point 8) Éléments spécifiques de l'étiquetage

L'obligation d'apposition du logo national «INAO» est supprimée. Une précision sur les mentions autorisées dans l'étiquetage a été ajoutée, ainsi que l'obligation d'apposition du symbole de l'Union européenne «AOP».

3.6. Modification du point 9) Exigences nationales

Les «principaux points à contrôler» avec leurs valeurs de référence et leurs méthodes d'évaluation ont été ajoutés.

DOCUMENT UNIQUE

RÈGLEMENT (CE) n° 510/2006 DU CONSEIL**relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires ⁽³⁾****«BLEU DE GEX HAUT-JURA»/«BLEU DE SEPTMONCEL»****N° CE: FR-PDO-0217-0941-24.01.2012****IGP () AOP (X)****1. Dénomination**

«Bleu de Gex Haut-Jura»/«Bleu de Septmoncel»

2. État membre ou pays tiers

France

3. Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire**3.1. Type de produit**

Classe 1.3. Fromages

3.2. Description du produit portant la dénomination visée au point 1

Le «Bleu de Gex Haut-Jura»/«Bleu de Septmoncel» est un fromage obtenu exclusivement avec du lait de vache transformé à l'état cru.

Sa pâte persillée, non cuite, non pressée, contient au minimum 50 grammes de matière grasse pour 100 grammes de fromage après complète dessiccation et sa teneur en matière sèche ne doit pas être inférieure à 52 grammes pour 100 grammes de fromage.

Il se présente sous la forme de meules à faces planes, avec des angles entre les faces et le talon nettement arrondis, d'un poids de 6 à 9 kilogrammes et d'un diamètre compris entre 31 et 35 centimètres au moment de la commercialisation.

La croûte est fine, sèche, blanchâtre à jaunâtre, légèrement farineuse avec présence éventuelle de petites tâches rougeâtres à brunâtres. La croûte présente des traces de trame de toile et éventuellement des traces de pli de toile.

La pâte est douce, de couleur blanc à ivoire, présentant une légère ouverture et marbrée de moisissures bleu-vert assez pâles. Les zones de bleu, de protéolyse (aspect jaune) et éventuellement crayeuses (blanches et sèches) sont réparties uniformément sur la tranche du fromage. Les marques de piqûre peuvent être apparentes et être associées à des développements de moisissures bleues ou blanches.

Les fromages ont une teneur en sel (NaCl) minimale de 0,8 gramme pour 100 grammes de fromage.

3.3. Matières premières (uniquement pour les produits transformés)

Le fromage est fabriqué exclusivement avec du lait de vache provenant uniquement de vaches de race Montbéliarde (type racial 46) ou de vaches de race Simmental française (type racial 35) ou des produits du croisement des deux races aux filiations certifiées.

3.4. Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale)

Pour garantir un lien étroit entre le terroir et le produit par une alimentation spécifique de l'aire géographique, la ration de base des vaches laitières est constituée de fourrages issus des prairies situées dans l'aire géographique et les aliments complémentaires sont limités à 1 800 kg par vache laitière et par an.

Sur l'exploitation, la superficie herbagère effectivement exploitée doit être au minimum égale à 1 hectare par vache laitière.

⁽³⁾ Remplacé par le règlement (UE) n° 1151/2012.

Pour conserver la pratique traditionnelle du pâturage, les systèmes d'exploitation dans lesquels toute l'alimentation est apportée à l'auge sont interdits. Les vaches laitières pâturent après la fonte de la neige et dès que la portance des sols le permet.

Les aliments fermentés, sous forme d'ensilage ou non, sont interdits pour l'alimentation du troupeau laitier, en raison des risques technologiques lors de la fabrication et de l'affinage des fromages liés à ces pratiques.

Seuls sont autorisés dans l'alimentation du troupeau laitier les matières premières et aliments complémentaires issus de produits non transgéniques, afin de préserver le caractère traditionnel de l'alimentation.

3.5. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

La production de lait, la transformation en fromage et l'affinage doivent être réalisées dans l'aire géographique.

3.6. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc.*

Néant

3.7. *Règles spécifiques d'étiquetage*

Le mot «Gex» doit être moulé en creux sur chaque fromage au cours de la fabrication.

L'étiquetage des fromages doit comporter le nom de l'appellation d'origine «Bleu de Gex Haut-Jura»/«Bleu de Septmoncel» inscrit en caractères de dimensions au moins égales au deux tiers de celles des caractères les plus grands figurant sur l'étiquetage.

Indépendamment des mentions réglementaires applicables à tous les fromages, l'emploi de tout qualificatif ou autre mention accompagnant ladite appellation est interdit dans l'étiquetage, la publicité, les factures ou papiers de commerce à l'exception des marques de commerce ou de fabrique particulières.

L'étiquetage doit comporter le symbole «AOP» de l'Union européenne. Il peut également comporter la mention «appellation d'origine protégée».

4. **Description succincte de la délimitation de l'aire géographique**

L'aire géographique s'étend aux communes ou parties de communes suivantes:

Dans le département de l'Ain: Les communes de Gex, Lélex, Mijoux, Chèzery-Forens, Confort, Lancrans, Léaz, Champfromier, Giron, Montanges, Plagne, Saint-Germain-de-Joux, Grand-Abergement, Petit-Abergement, Belleydoux, Échallon, Apremont, Charix, Lalleyriat, Le Poizat et les parties situées à une altitude d'au moins huit cent mètres des communes de Crozet, Échenevex, Vesancy, Divonne-les-Bains, Péron, Farges, Collonges, Saint-Jean-de-Gonville, Thoiry, Sergy, Billiat, Châtillon-en-Michaille, Injoux-Génissiat, Villes et la partie de la commune de Bellegarde-sur-Valserine située au Nord-Est du Rhône ou de la Valserine.

Dans le département du Jura: Les communes de Bellecombe, Les Bouchoux, Choux, Coiserette, Coyrière, Larrivoire, Les Moussières, La Pesse, Rogna, Viry, Vulvoz, Lézat, Longchaumois, La Mouille, Prémanon, Tancua, Chassal, Lajoux, Lamoura, Lavancia-Epercy (à l'exclusion de la partie de cette commune correspondant à l'ancienne section de commune d'Epercy), Molinges, Les Molunes, La Rixouse, Saint-Claude, Septmoncel, Vaux-lès-Saint-Claude, Villard-Saint-Sauveur, Villard-sur-Bienne, Château-des-Prés, La Chaumusse, Chaux-des-Prés, La Chaux-du-Dombief, Fort-du-Plasne, Grande-Rivière, Lac-des-Rouges-Truites, Les Piards, Prénovel, Saint-Laurent-en-Grandvaux, Saint-Maurice-Crillat (à l'exclusion de la partie de cette commune correspondant à l'ancienne commune de Crillat), Saint-Pierre.

5. **Lien avec l'aire géographique**

5.1. *Spécificité de l'aire géographique*

5.1.1. *Facteurs naturels*

L'aire géographique correspond à la région originelle de production de ce fromage: le Haut-Jura. Les zones comprises entre 800 et 1 200 mètres dominant.

Géologiquement, le massif haut-jurassien est assez homogène, constitué essentiellement de calcaires et de marnes du jurassique ou du crétacé inférieur. Ces formations peuvent être recouvertes par des structures glaciaires.

Le climat est marqué par des précipitations très abondantes et par une grande fréquence des basses températures, corrélativement à l'élévation de l'altitude. La durée d'enneigement s'étend fréquemment sur plusieurs mois. Les précipitations abondantes et régulières donnent un bilan hydrique presque toujours excédentaire. Les températures basses limitent la durée des cycles biologiques.

Dans ce territoire fortement boisé en résineux, essentiellement épicéa (le taux de boisement de certaines communes dépasse 60 %), les principales sources de fourrage sont les prairies. La prédominance forte des prairies naturelles (la surface toujours en herbe représente 100 % de la surface agricole utilisée de la plupart des communes de la zone) garantit un lien fort entre les facteurs naturels du milieu et les spécificités du produit.

Le climat humide, favorable aux prairies ainsi que le relief ont conduit à l'essor de l'élevage et au développement de la production fromagère.

5.1.2. Facteurs humains

Le fromage à pâte persillée est fabriqué de longue date dans la montagne jurassienne. Des documents administratifs attestent que pour le moins, dès la fin du 18^e siècle, il est fabriqué dans les chalets de montagne, avec le lait provenant des pâturages situés sur ce territoire humide du fromage bleu à moisissures internes. Le produit était vendu sous la dénomination de «Gex» ou de «Septmoncel», ou encore de «fromage bleu du Haut-Jura».

Cette production fait partie intégrante de l'équilibre de l'économie locale et la reconnaissance de l'appellation d'origine, dès juillet 1935 par le tribunal de Nantua, a permis le maintien d'activités agricoles traditionnelles dans cette région.

5.2. Spécificités du produit

Le «Bleu de Gex Haut-Jura»/«Bleu de Septmoncel» est un fromage au lait de vache, à pâte persillée, non cuite, non pressée.

Le fromage présente des «trous de moulage» et d'autres ouvertures liées aux fermentations hétéro-fermentaires en partie dues à la flore native des laits.

Le «persillage» est dû aux moisissures dont l'activité protéolytique adoucit la pâte et développe des arômes caractéristiques. Faute de cette activité protéolytique, la pâte reste crayeuse du fait des difficultés du travail en cuve, de l'absence de pressage, et donc du maintien d'une «réserve acide» consécutive à la non-élimination complète du lactosérum.

Cet équilibre entre aspect crayeux, zones protéolysées et zone de développement du bleu est une caractéristique fondamentale du fromage. C'est aussi cet équilibre qui détermine le format optimum: plus petit, l'ensemble de la pâte serait protéolysé rapidement, limitant la souplesse commerciale indispensable pour un fromage de montagne. À l'inverse, un format plus important conduirait à des difficultés de maîtrise, d'une part, de l'équilibre entre crayeux et protéolysé, et, d'autre part, de la répartition du bleu dans la pâte.

5.3. Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit (pour les AOP), ou une qualité spécifique, la réputation ou une autre caractéristique du produit (pour les IGP)

De par sa situation géographique, le Haut-Jura, pays de montagne, conserve une vocation agricole naturelle: une vocation herbagère utilisée pour la production fromagère.

L'herbe produite en montagne est considérée comme un véritable patrimoine floristique. Dans le Haut-Jura, les pratiques agricoles peu intensives ont permis de garder une flore riche et diversifiée: pas moins de 70 espèces différentes dans les prés de fauche et les pâtures, ce qui permet de donner du goût au fromage. Pour une utilisation durable de cette ressource, les éleveurs font pâturer les animaux au maximum, jouant sur l'alternance pâture/fauche de certaines parcelles. Un nettoyage régulier entretient la biodiversité de la ressource et participe également au maintien du paysage.

Dans cette région où alternent les prés, les bois et les combes, la flore extrêmement variée et parfumée donne au lait de vache, de races Montbéliarde et Simmental française particulièrement adaptées à l'aire géographique, une saveur spécifique préservée par l'usage du lait cru. La prédominance de l'herbe et le souci de limiter les intrants pour l'alimentation des animaux a conduit à la production d'un lait équilibré entre matières grasses et protéiques mais avec une richesse limitée.

Comme dans tous les pays de montagne, il convient de réaliser des fromages ayant un format le plus important possible. La relative pauvreté du lait, la rusticité des ustensiles de fromagerie ont certainement été à l'origine d'une fabrication de bleu: du fait de l'altitude, le lait arrive sur le lieu de fabrication à une température souvent inférieure à 30 °C, entraînant des difficultés de cohésion du caillé. Cette difficulté était compensée par un brassage en cuve du caillé, à la limite du coiffage du grain, rendant la cohésion des grains dans le moule délicate. L'opération manuelle du moulage permet au fromager d'exprimer son savoir-faire. L'usage d'une toile dans le moule améliore le drainage du lactosérum en surface du fromage, préparant ainsi l'aspect de la croûte. Faute d'un pressage, le complément d'égouttage est obtenu par maintien au sel pendant plusieurs jours. Le piquage, en amenant de l'air au sein du fromage permet le développement du bleu.

La forme ronde et le rapport poids/diamètre correspondent à un bon compromis entre surface et volume permettant ainsi une bonne conservation indispensable en montagne.

Les angles arrondis des fromages sont le fait de la forme des cuveaux dans lesquels a eu lieu le salage. Il convient de les distinguer d'un détalonnage classique lié à la protéolyse de la pâte.

La technologie du «Bleu de Gex Haut-Jura»/«Bleu de Septmoncel» permet un affinage rapide par rapport au volume de chaque fromage. Au moment de sa consommation, ce fromage présentera donc un équilibre d'aspect et de goûts.

Les caves naturellement sèches du fait du sous-sol calcaire, et la relativement courte durée d'affinage (pour la taille du fromage) font que le «Bleu de Gex Haut-Jura» ou «Bleu de Septmoncel» ne connaîtra pas un fort développement de moisissures superficielles, généralement blanches ou grises, laissant apparaître jusqu'à la fin de l'affinage la trame de la toile de moulage. Cette croûte sèche est aussi en partie le fait de la technique de salage.

L'affinage sur planche de bois va créer des zones d'aérobic pendant le temps de contact du fromage avec la planche. Ces zones seront favorables à des bactéries qui coloreront la croûte de tâches rougeâtres à brunâtres. Les retournements réguliers en cave et l'utilisation de bois d'épicéa limiteront ce phénomène. En effet, l'épicéa du fait de sa porosité, régule mieux qu'une autre essence de bois l'humidité de la surface du fromage.

Référence à la publication du cahier des charges

[article 5, paragraphe 7, du règlement (CE) n° 510/2006 ⁽⁴⁾]

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCBleudeGex.pdf>

⁽⁴⁾ Cf. note 3.